



Gebackene frische Feigen mit Ziegenfrischkäse

Zutaten für 4 Personen, Zubereitungszeit 30min

- 8 frische Feigen
- 1 EL flüssiger Honig
- 2 EL zerlassene Butter
- 1 Prise Bohnenkraut
- 100g Ziegenrolle Nature

Die Feigen längs halbieren. Honig, zerlassene Butter und Bohnenkraut mischen. Mit dem Pinsel die Honigmischung auf das Fruchtfleisch der Feige streichen. Mit frischem Pfeffer leicht würzen. Die Feigen einige Minuten in den Ofen, Oberhitze (ca. 200 Grad) legen, bis sie zu karamellisieren beginnen. Auf jede Feige 1–2 dünne Scheiben Ziegenkäse geben und nochmals 2 bis 3 Minuten in den Ofen geben. Feigen mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Dazu passend einen Feldsalat mit frischen Pilzen servieren.